





Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten	8 – Frutta a guscio / Nuts
2 – Crostacei / Crustaceans	9 – Sedano / Celery
3 – Uova / Egg	10 – Senape / Mustard
4 – Pesce / Fish	11 – Sesamo / Sesame
5 – Arachidi / Peanut	12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide
6 – Soia / Soy	13 – Lupini / Lupine
7 – Latticini / Dairy products	14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

\* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

\* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.

The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

# STUZZICHERIA

**CROSTINI** <sup>[1, 3 4, 6, 7, 10]</sup>  
CON ACCIUGHE E BURRO AL LIMONE  
BREAD CROUTONS WITH ANCHOVIES  
AND LEMON BUTTER

**PATATINE** **DC** <sup>[1]\*</sup>  
FRENCH FRIES

**NUGGETS DI POLLO** <sup>[1, 3, 4, 7, 9, 10, 12]\*</sup>  
CON SALSA BBQ  
CHICKEN NUGGETS WITH BBQ SAUCE

**POLPETTINE** <sup>[1, 3, 6, 7, 9, 10, 14]\*</sup>  
DI MANZO AI "TRE POMODORI"  
BEEF MEATBALLS WITH THREE  
VARIETIES OF TOMATO

**FOCACCIA** <sup>[1]</sup>  
CON POMODORINI  
FOCACCIA WITH CONFIT  
CHERRY TOMATOES

**FOCACCIA** <sup>[1]</sup>  
BIANCA  
FOCACCIA

**CAZZILLI** <sup>[1]\*</sup>  
ALLA PALERMITANA  
TYPICAL PALERMO-STYLE CROQUETTES

**PANELLE** <sup>[1]</sup>  
SICILIAN CHICKPEA FRITTERS

**PINZIMONIO** <sup>[9]</sup>  
DI VERDURE  
VEGETABLE CRUDITÉS

# CRUDO DI PESCE

## OUR RAW FISH

CAVIALE "ASETRA" <sup>[1, 3, 4, 6, 7]\*</sup>

30gr 90 50gr

SERVITO CON MIMOSA D'UOVO,  
ACCIUGHE, BURRO, ERBA CIPOLLINA,  
CRÈME FRAÎCHE, PATATE E BLINIS DI  
GRANO SARACENO

"ASETRA" CAVIAR SERVED WITH EGG,  
ANCHOVIES, BUTTER, CHIVES, CRÈME FRAÎCHE,  
POTATOES AND BUCKWHEAT BLINIS

PLATEAU ROYALE: <sup>[1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14]\*</sup>

ASSAGGIO DI TRIS DI TARTARE, 2 GAMBERI,  
2 SCAMPI, 2 OSTRICHE

PLATEAU ROYALE, TRIO OF TARTARE TASTING,  
2 SHRIMPS, 2 LANGUSTINE AND 2 OYSTERS

PLATEAU DI PESCE: <sup>[2, 12, 14]\*</sup>

2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE

RAW PLATEAU, 2 SHRIMPS,  
2 LANGOUSTINES AND 2 OYSTERS

ASSAGGIO DI TRIS DI TARTARE <sup>[1, 3, 4, 7, 8, 12]\*</sup>

TRIO OF TARTARE TASTING

TARTARE DI TONNO, <sup>[1, 3, 4, 7]\*</sup>

LATTE DI COCCO AL LEMONGRASS, CACAO

TUNA TARTARE WITH LEMONGRASS

COCONUT MILK AND COCOA

TARTARE DI RICCIOLA, <sup>[1, 3, 4, 7, 8]\*</sup>

PESTO EOLIANO, TACCOLE, CRUMBLE AL BASILICO

AMBERJACK TARTARE, AEOLIAN PESTO,

SNOW PEAS AND BASIL CRUMBLE

TARTARE DI SALMONE, <sup>[1, 4, 7, 8, 12, 14]\*</sup>

STRACCIATELLA, ZUCCHINA ALLA SCAPECE,

MANDORLE SALATE

SALMON TARTARE WITH STRACCIATELLA CHEESE,

SCAPECE'S STYLE COURGETTES AND SALTED ALMONDS

SCAMPONE <sup>[2, 12]\*</sup>

LANGOUSTINE

GAMBERONE ROSSO <sup>[2, 12]\*</sup>

RED PRAWN

OSTRICHE <sup>[12, 14]</sup>

OYSTERS

# SNACK & INSALATE

## SNACKS & SALADS

### LOBSTER ROLL <sup>[1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12]</sup>

CON VERDURE ALLA CATALANA E  
MAIONESE ALL'ASTICE CON  
PATATINE FRITTE  
LOBSTER ROLL, CATALAN-STYLE  
VEGETABLES AND LOBSTER  
MAYONNAISE WITH FRENCH FRIES

### FORMAGGI <sup>[7, 10]</sup>

CHEESE SELECTION

### DE BURGER <sup>[1, 3, 7, 9]\*</sup>

BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE,  
BACON, LETTUCE, TOMATO, KETCHUP  
WITH FRENCH FRIES

### INSALATA NIZZARDA, <sup>[3, 4, 12]\*</sup>

TONNO CONFIT, ACCIUGHE, CIPOLLA ROSSA,  
POMODORO, LATTUGA, FAGIOLINI, UOVA SODE,  
PATATA VIOLA  
NIÇOISE SALAD, TUNA CONFIT, ANCHOVIES,  
RED ONION, TOMATO, LETTUCE SALAD, GREEN  
BEANS, HARD BOILED EGGS, PURPLE POTATO

### TOAST <sup>[1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12]\*</sup>

AL SALMONE ED AVOCADO, CREMA  
DI BUFALA AFFUMICATA E POMODORINI SECCHI  
SALMON AND AVOCADO TOAST,  
SMOKED BUFFALO CREAM, GENTILE SALAD  
AND DRIED TOMATOES

### SALUMI ITALIANI <sup>[12]</sup>

SELECTION OF ITALIAN  
CURED MEATS

### CAESAR SALAD <sup>[1, 3, 4, 7]</sup>

ICEBERG SALAD WITH CHICKEN,  
BACON, EGG, CROUTONS,  
PARMESAN FLAKES AND CAESAR SAUCE

### CLUB SANDWICH <sup>[1, 3, 6]</sup>

TOAST WITH CHICKEN, BACON, EGG, LETTUCE,  
TOMATO, MAYO WITH FRENCH FRIES

### INSALATA CAPRESE <sup>[7]</sup>

CAPRESE SALAD

### INSALATA DI QUINOA <sup>[10, 11, 13]</sup>

QUINOA SALAD, CUCUMBERS,  
OLIVES, AVOCADO AND TOMATO

### ARANCINA <sup>[1, 3, 7, 9]\*</sup>

TRADIZIONALE CON RAGU' E PISELLI  
TRADITIONAL ARANCINA WITH BEEF  
RAGOUT AND PEAS

### ARANCINA <sup>[1, 3, 7, 8, 9]\*</sup>

ALLA PARMIGIANA

# PRIMI

## FIRST COURSES

RISOTTO ALLA MILANESE <sup>[7, 9, 12]</sup>  
SAFFRON RISOTTO

SPAGHETTI AL LIMONE <sup>[1, 7, 9]\*</sup>  
SPAGHETTI WITH LEMON SAUCE

SCIALATIELLI <sup>[1, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14] \*</sup>  
AL RAGÙ DI POLPO E BASILICO  
SCIALATIELLI PASTA WITH OCTOPUS  
AND BASIL RAGOUT

MEZZE MANICHE <sup>[1, 7, 9]\*</sup>  
ALLA NORMA  
TRADITIONAL SICILIAN PASTA  
WITH AUBERGINE, SALTED RICOTTA  
CHEESE AND TOMATO SAUCE

# SECONDI

## MAIN COURSES

TRANCIO DI PESCE SPADA <sup>[4]\*</sup>  
ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO  
GRILLED SWORDFISH WITH ROAST POTATOES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>[7, 9]\*</sup>  
CON PATATE ARROSTO E PIOPPINI  
VEAL ESCALOPE WITH HAM & SAGE,  
ROASTED POTATOES AND PIOPPINI  
MUSHROOMS

CALAMARO ALLA GRIGLIA, <sup>[1, 5, 6, 8, 9, 11, 14]\*</sup>  
RISO VENERE, ANANAS, FRUTTA SECCA  
E SALSA DI SOYA ALL'ARANCIA  
GRILLED SQUID, BLACK RICE, PINEAPPLE,  
MIXED NUTS AND ORANGE SOY SAUCE

WOK <sup>[1, 6, 9, 11]\*</sup>  
DI POLLO VERDURE CON RISO PILAF  
CHICKEN WOK, VEGETABLES, SOY  
SAUCE WITH PILAF RICE

PARMIGIANA <sup>[1, 7, 8, 9]\*</sup>  
DI MELANZANE  
AUBERGINE PARMIGIANA

# PIZZA

## PIZZA

### LE CLASSICHE

PIZZA <sup>[1, 4, 6, 7, 10]</sup>

NAPOLI

PIZZA WITH CANTABRIAN ANCHOVIES  
AND OREGANO

PIZZA <sup>[1, 6, 7, 10]</sup>

CON CRUDO

PIZZA WITH RAW HAM

PIZZA <sup>[1, 4, 6, 7, 10]</sup>

TONNO E CIPOLLA ROSSA

PIZZA WITH TUNA AND RED ONION

PIZZA <sup>[1, 6, 7, 10, 12]</sup>

CON COTTO

PIZZA WITH HAM

PIZZA <sup>[1, 6, 7, 10, 12]</sup>

DIAVOLA

PIZZA WITH SPICY SALAMI

PIZZA <sup>[1, 6, 7, 10]</sup>

MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA

### PIZZE UNICHE

PIZZA  <sup>[1, 6, 7, 10]\*</sup>

MARGHERITA

PIZZA  MARGHERITA

PIZZA CREMA DI ZUCCA, <sup>[1, 6, 8, 9, 10, 12]\*</sup>

RADICCHIO MARINATO E MANDORLE SALATE

PIZZA PUMPKIN CREAM, MARINATED

RADICCHIO, SALTED ALMONDS

PIZZA ALL' AMATRICIANA <sup>[1, 6, 7, 12]\*</sup>

PIZZA AMATRICIANA, TOMATO SAUCE,

PECORINO CHEESE, CRISPY GUANCIALE

PIZZA SALSICCIA E CIME DI RAPA <sup>[1, 6, 7, 12]\*</sup>

PIZZA ITALIAN SAUSAGE, BROCCOLI RABE,

MOZZARELLA CHEESE

### FOCACCIA

FOCACCIA ALLA CAPONATA SICLIANA <sup>[1, 6, 8, 9]\*</sup>

FOCACCIA TRADITIONAL SICILIAN CAPONATA:

AUBERGINES, TOMATOES, CELERY, OLIVES,

AND CAPERS

FOCACCIA, GAMBERONI, <sup>[1, 2, 6, 7, 12]\*</sup>

STRACCIATELLA E CARCIOFI

FOCACCIA RED PRAWN, STRACCIATELLA

CHEESE, ARTICHOKE

FOCACCIA CON POMODORINI <sup>[1, 6, 10]</sup>

FOCACCIA WITH CONFIT CHERRY TOMATOES

FOCACCIA BIANCA <sup>[1, 6, 10]</sup>

FOCACCIA





## DOLCE & GABBANA

DALL'INCONTRO TRA LA CREATIVITÀ DI DOLCE & GABBANA E L'ARTE DOLCIARIA DI FIASCONARO NON POTEVA CHE SCATURIRE UNA RICETTA UNICA: IL PANETTONE TIPICAMENTE MILANESE RIVISITATO CON I SAPORI DELLA SICILIA.

THE COLLABORATION BETWEEN THE CREATIVITY OF DOLCE & GABBANA AND THE CONFECTIONERY ARTISTRY OF FIASCONARO RESULTS IN A UNIQUE RECIPE: THE TYPICAL MILANESE PANETTONE, REVISITED WITH THE FLAVOURS OF SICILY.

### IL PANETTONE AL MANDARINO

I MORBIDI CANDITI AL MANDARINO, CON IL LORO PROFUMO INEGUAGLIABILE, ESALTANO LA FRAGRANZA E LA SOFFICITÀ DELL'IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE DI QUESTO DELIZIOSO PANETTONE.

SOFT CANDIED MANDARINS, WITH THEIR INCOMPARABLE AROMA, ENHANCE THE FRAGRANCE AND SOFTNESS OF THE NATURALLY LEAVENED DOUGH IN THIS DELICIOUS PANETTONE.

FORMATO/WEIGHT

FETTA/SLICE

1 KG

### IL CIOCCOPANETTONE ALL'ARANCIA DI SICILIA

UN PANETTONE DAL CARATTERE DECISO, PERFETTO PER CHI CERCA UN'ALTERNATIVA RAFFINATA AI GUSTI PIÙ CONVENZIONALI. IL PANETTONE CON UN IMPASTO AL CACAO, ARRICCHITO DA CANDITI ALL'ARANCIA DI SICILIA.

A PANETTONE WITH BOLD CHARACTER, PERFECT FOR THOSE LOOKING FOR A REFINED ALTERNATIVE TO MORE CONVENTIONAL FLAVOURS. MADE WITH A COCOA-BASED DOUGH AND ENRICHED WITH SICILIAN CANDIED ORANGE.

FORMATO/WEIGHT

FETTA/SLICE

1 KG

L'ALTA QUALITÀ ARTIGIANALE DI QUESTI DOLCI SARÀ PRESERVATA ANCHE GRAZIE ALLE SPLENDEDE SCATOLE IN LATTA, FATTE DISEGNARE APPOSITAMENTE DALLE PIÙ CELEBRI MAESTRANZE ARTISTICHE SICILIANE: I COLORI VIVACI E I SOGGETTI RAPPRESENTATI, CHE SI ISPIRANO AI MOTIVI DECORATIVI DEL CARRETTO E AI PERSONAGGI DELL'OPERA DEI PUPPI, TRASFORMERANNO QUESTI CONTENITORI IN OGGETTI DA COLLEZIONE.

THE IMPECCABLE CRAFTSMANSHIP OF THESE DESSERTS IS PRESERVED THANKS TO THE BEAUTIFUL TIN BOXES, DESIGNED EXPRESSLY BY THE MOST FAMOUS SICILIAN ARTISANS: THE BRIGHT COLOURS AND THE SUBJECTS, INSPIRED BY THE DECORATIVE MOTIFS OF THE SICILIAN CART AND THE CHARACTERS OF THE PUPPET THEATRE, RENDER THESE PRECIOUS CONTAINERS EMINENTLY COLLECTIBLE.

# DOLCE DESSERT

TIRAMISÙ [3, 5, 6, 7, 8, 11]  
TIRAMISÙ

CANNOLO SICILIANO [1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13]\*  
TRADITIONAL SICILIAN CANNOLO

BRIOSCIA [1, 3, 5, 6, 7, 8]\*  
CON GRANITA AL PISTACCHIO  
BRIOCHE WITH PISTACHIO GRANITA

CREMOSO ALLA GIANDUIA [3, 5, 6, 7, 8]\*  
CON GELATO ALLA NOCCIOLA  
GIANDUIA CREAM WITH HAZELNUT  
ICE CREAM

TORTINO DG [3, 5, 6, 7, 8]\*  
AL PISTACCHIO E LAMPONI  
DG TART WITH PISTACHIO  
AND RASPBERRY

SBRISOLONA [1, 3, 5, 6, 7, 8, 11]\*  
AGLI ARACHIDI CON GELATO  
AL POP CORN E CAMELLO  
PEANUT SBRISOLONA WITH POPCORN  
AND CAMEL ICE CREAM

GELATI\*  
E SORBETTI

ICE CREAMS  
AND SORBETS

*A scelta 2 gusti tra i seguenti:*

*A choice of 2 flavors among the following:*

CREMA [1, 3, 6, 7]  
CIOCCOLATO [6]  
MANDORLA [5, 6, 7, 8]  
PISTACCHIO [6, 8]  
LIMONE [6]  
FRUTTI DI BOSCO [6]  
CAMELLO E POP CORN [1, 3, 6, 7]  
NOCCIOLA [3, 5, 6, 7, 8]

VANILLA  
CHOCOLATE  
ALMOND  
PISTACHIO  
LEMON  
MIXED BERRIES  
CAMEL AND POPCORN  
HAZELNUT

## PASSITI E VINI DA DESSERT DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI DOCG 2024  
*I Vignaioli di S. Stefano*  
*(Moscatto Bianco) 5.5% Vol*

PASSITO DI PANTELLERIA  
DOC "BEN RYÉ" 2023  
*Donnafugata 75 Cl*  
*(Zibibbo) 14.5% Vol.*

*Calice 7.5 cl / Glass 7.5 cl*

